INDICE

Babà affumicato....2
Battuto d'olive e carciofini....2
CAPONATA SICILIANA....4
Caramelle al wurstel....4
Crema di salmone....4
Crostata salata al formaggio....5
Crostatine salate....6
Miniquiche al salmone....6
mousse di prosciutto cotto....6
panzerrotti....7
Pate' di melanzana....7

Babà affumicato

Tempo di Preparazione: 12m+40

Ingredienti: 300gr.farina americana 130gr.margarina 30gr.zucchero 1cubetto di lievito di birra 50gr.latte 4uova 2cucchiai di parmigiano 1cucchiaio di pecorino 120gr.prosciutto cotto 1 piccola provola affumicata di circa 150gr.

Descrizione: inserire nel boccale latte e lievito:1min.40°vel.4.Aggiungere uova,zucchero,un pizzico di sale parmigiano,pecorino eS burro:30sec.vel.6.Unire,dal foro del coperchio,con lame in movimento,vel.4,la farina:40sec.vel.4,e 20sec.vel.8.Lasciare lievitare nel boccale chiuso per 30 min;rilavorare l'impasto per circa 50sec.a vel.8 spatolando.Versare una parte del composto in uno stampo da ciambella,imburrato e infarinato quindi adagiarvi la provola ed il prosciutto precedentemente tritati a vel.5 5sec.Coprire con il rimanente impasto;fare lievitare per circa un'ora.Cuocere in forno a200°per 40min.circa.Si può servire con una besciamella al formaggio.

Suggerimenti Vorwerk: In questa ricetta abbiamo sostituito la margarina con 30 gr. di burro. Gl'ingrediendi non sono riportati nel modo esatto. E' comunque venuto un babà molto buono. Anche se non riuscite a coprire bene il formaggio e il prosciutto il risultato, anche visivo, è ottimo.

baba' rustico

BABA' RUSTICO
ingredienti:
150 gr tra salame e mortadella
150 gr di formaggio (tipo emmenthal)
100 gr di parmigiano grattugiato
1 misurino di latte
80 gr. di olio
3 uova
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 cubetto di lievito di birra
450 gr. di farina

Inserire nel boccale salame, mortadella e formaggio: 6 sec vel 5 e mettere da parte.
Nel boccale mettere latte, olio, uova, sale e zucchero: 15 sec vel. 4
Unire il lievito: 3 sec vel 4
Aggiungere dal foro la farina con lame in movimento: 1 min e 30 sec vel 6.
Unire i salumi, il formaggio ed il parmigiano: 10 sec vel 4
Mescolare bene il composto spatolando.
Imburrate ed infarinare uno stampo col buco, mettervi il composto ed attendere per un'ora o

più la lievitazione.
Infornare per 25 min a 180/200 gradi.

Battuto d'olive e carciofini

Tempo di Preparazione: xx

Ingredienti: 15 olive verdi giganti 4-5 carciofini sott'olio scolati poco olio extra vergine

Descrizione: Togliere il nocciolo dalle olive e inserire tutto con le lame in movimento a vel 5-6, riunire con la spatola il composto sulle lame e frullare a vel 5 aggiungendo a filo l'olio. Il tempo con precisione non lo ricordo, ma con 3-4 volte (aprendo e riunendo il composto) ho avuto un battuto discretamente fine ma soprattutto gustoso. Ottimo su crostini caldi, toast, tramezzini, panini al latte!

Suggerimenti Vorwerk: Abbiamo lavorato il doppio della dose inserendo olive e carciofini con lame in movimento a vel. 7 . Il procedimento è giusto e il battuto è ottimo.

biscotti al prosciutto e finocchio

BISCOTTI AL PROSCIUTTO E FINOCCHIO
INGREDIENTI PER 4 PERSONE :
GR. 150 DI FARINA
GR. 100 DI BURRO
GR. 150 DI PARMIGGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
GR. 70 DI PROSCIUTTO COTTO MAGRO
1 UOVO
2 CUCCHIAI DI SEMI DI FINOCCHIO
SALE

ESECUZIONE :
INTRODURRE NEL BOCCALE : LA FARINA IL FORMAGGIO GRATTUGIATO E IL PROSCIUTTO TRITATO
1 PIZZICO DI SALE , IL BURRO RIDOTTO A PEZZETTI
IMPASTATE GLI INGREDIENTI 20 SEC. VEL 4/5
COL MATTARELLO TIRATE UNA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI CIRCA ½ CM., CHE RITAGLIERETE CON STAMPINI DI FORME DIVERSE , AVENDO CURA DI MANTENERE LA SPIANATOIA INFARINARTA
DISPONETE I BISCOTTI NELLA PLACCA CON CARTA DA FORNO
PENELLATELI CON UOVO SBATTUTO COSPARGETELI CON SEMI DI FINOCCHIO PASSATELI IN FORNO A CONVENZIONE 180° 15 MINUTI
SERVITELI CON L’APERITIVO

biscotti salati ala profumo di basilico

BISCOTTI SALATI AL PROFUMO DI BASILICO
INGREDIENTI PER 4 PERSONE (20 BISCOTTI)

150 GR. DI FARINA 00
1 UOVO
50 GR. DI BURRO
10 BELLE FOGLIE SDI BASILICO
1 CUCCHIAIO DI PARMIGGIANO OPPURE DI PECORINO GRATUGGIATO
SALE
2 CUCCHIAI DI ACQUA FREDDA

ESECUZIONE :
METTI NEL BIMBY LA FARINA CON IL BURRO TAGLIATO A DADINI, UNA PRESA DI SALE E IL BASILICO SMINUZZATO 13 SEC. VEL.8
UNISCI L'UOVO 2 CUCCHIAI DI ACQUA FREDDA
AGGIUNGI IL FORMAGGIO 25 SEC. VEL 3 FINO A CHE L'IMPASTO SI RACCOGLIE FORMANDO UNA PALLA
CHIUDI CON DELLA PELLICOLA TRASPARENTE E METTILA IN FRIGORIFERO
LASCIA RIPOSARE PER 1 ORA
TIRA LA PASTA CON IL MATTARELLO SU UN PIANO INFARINATO E RITAGLIA DELLE FOGLIE CON LA ROTELLA DA PASTA DISEGNANDO LE NERVATURE CON IL DORSO DELLA LAMA DEL COLTELLO
DEPONILE SU DI UNA PLACCA COPERTA CON CARTA DA FORNO
CUOCI IN FORNO CALDO 180° PER 15/20 MINUTI

CAPONATA SICILIANA

Tempo di Preparazione: xxx

Ingredienti: Ingredienti 4 melanzane Tunisine (per intenderci quelle ovali nere) 200 gr di olive verdi, 50 gr di capperi di Pantelleria (quelli salati), 2 grossi gambi di sedano, 1 mestolo di salsa di pomodoro, 2 grosse cipolle tagliate a fette sottili, 1 bicchiere di aceto, 1 cucchiaio di zucchero, qualche foglia di basilico, olio

Descrizione: Questa ricetta è da adattare al bimby, però prima vi consiglio di provarla nella maniera tradizionale per fare il confronto. Esiste anche una variante con i carciofi al posto delle melanzane. Tagliata a dadetti le melanzane e mettetele in una ciotola con acqua salata per 2 ore circa. Pulite il sedano e sbollentatelo in acqua salata per 5 min. Mettete in una ciotola i capperi con acqua calda per togliere il sale e scolateli dopo qualche minuto. In una grossa padella mettete la cipolla con un po' d'olio, assieme ai capperi ed alle olive tagliate a pezzetti. Aggiungete la salsa se l'avete pronta, oppure pelate quattro pomodori maturi, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Mescolate con una paletta di legno e spegnete il fuoco quando si sarà formata una salsetta densa. In un'altra padella fate friggere le melanzane strizzate accuratamente. Nello stesso olio fate friggere i gambi di sedano tagliati a tocchetti. Mettete le melanzane ed i sedani fritti nella padella con la salsa, mescolate bene e fate amalgamare i sapori per 5 minuti sul fuoco basso. Cospargere con lo zucchero, versare l'aceto e dopo qualche minuto spegnete il fuoco e coprire con il coperchio. La caponata è più buona fredda, servita in una ciotola di terracotta e guarnita con foglie di basili

Caramelle al wurstel

Tempo di Preparazione: 30'+cot

Ingredienti: Una dose di pasta sfoglia, 1 confezione di wurstel piccoli (vanno bene anche quelli normali tagliati in 3 parti), 1 tuorlo.

Descrizione: Prerarare la pasta sfoglia come da ricettario base (io eseguo le pieghe per 9 volte), cospargere bene di farina il piano e tirare la pasta non sottilissima. Formare dei quadrati di 6-7 cm, avvolgere un wurstel come se fosse una caramella. Posare le caramelle sulla placca del forno ricoperta dalla carta, spennellare sopra il tuorlo sbattuto con un goccio d'acqua e a forno caldo (180° ventilato)cuocere per 20-25 minuti. Servire tiepidi. Si possono cucinare e congelare, intiepiditi al forno sono ancora buonissimi

Crema di salmone

Tempo di Preparazione: 1

Ingredienti: 400gr salmone in scatola, ½ tazza panna, 150 gr formaggio cremoso, 60gr succo di limone, 2 cucchiaini di aneto fresco, sale e pepe bianco

Descrizione: Inserite tutti gli ingredienti nel boccale. Vel.5 25sec. Si conserva in frigo al massimo 24ore. Ottimo accompagnato da crostini caldi o verdure da pinzimonio.

Suggerimenti Vorwerk: Per ottimizzare la lavorazione di questa ricetta suggeriamo di aggiungere la panna liquida dopo aver lavorato per qualche secondo gli altri ingredienti.

Crostata salata al formaggio

Tempo di Preparazione: 5 min

Ingredienti: INGR. 260 gr di farina (mista 0 e 00), 120 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, 250 gr di ricotta fresca, 3 mozzarelle da 125 gr (io ho messo 1 di quelle sode da 250 gr e un'altra normale), 120 gr di emmenthal, 2 cucchiai di latte, 2 uova, sale e pepe.

Descrizione: Mettere nel boccale la farina, 100 gr di ricotta scolata e il burro con 1 po' di sale, impastare 30 sec vel da 1 a 5. Versare in una ciotola e formare un panetto, che lascerete riposare in frigo per mezz'ora coperto da pellicola. Nel frattempo, pulire il boccale e montare i 2 albumi a neve, con farfalla e 1 pizzico di sale, 2 min e mezzo vel 3. Mettere da parte. Mettere nel boccale i formaggi a pezzettini, aggiungere la ricotta rimasta e il latte, frullare il tutto grossolanamente 20 sec vel 6. Aggiungere i rossi d'uovo e poco sale, 20 sec vel 2-3. Aggiungere infine le chiare montate a neve, amalgamando con la spatola. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere un po' piu' di metà della pasta e foderare una tortiera a bordi scanalati tipo crostata (meglio se mettete sotto un disco di carta forno fatto aderire con poco burro…dico cose ovvie?). Versare il ripieno e livellare. Coprire con l'altro disco steso (devono venire alquanto sottili, la pasta si lavora bene anche se è molto morbida grazie alla ricotta) e richiudere bene i bordi. Cuocere per 35-40 minuti.

Suggerimenti Vorwerk: Brava è stupenda. L'abbiamo mangiata con degli ospiti. La pasta è perfetta. Suggeriamo di evitare di tagliare la mozzarella, ma di sfruttare la funzione turbo dell'apparecchio.

Crostatine salate

Tempo di Preparazione: 25

Ingredienti: 1 dose di pasta brisè, 150 g di Taleggio, 2 zucchine, 50 g di formaggio bianco cremoso, 50 g di panna fresca, pepe bianco, olio extra vergine d'oliva, noce moscata, sale, erba cipollina, pirottini da forno

Descrizione: Preparare la pasta e porla a riposare in frigo avvolta con un canovaccio pulito e privo di odore (attenzione al profumo del detersivo: rischiate di rovinare ogni preparazione!!!). Inserire nel boccale le zucchine con un po' d'olio e il sale. 20 sec vel 4 + inserire farfalla e 2 minuti vel 1 100°C. far raffreddare un pochino, togliere la farfalla e aggiungere taleggio, pepe e noce moscata, vel 3-4, 1 minuto. Stendere la pasta brisè e ritagliare dei piccoli cerchi da inserire nei pirottini da forno. Aggiungere il composto a riempire il pirottino fino a circa 2/3 e inserire in forno preriscaldato a 150° per 15 minuti circa. Mentre cuociono, lavare e asciugare il boccale e inserirvi la panna con un pizzico di sale e il formaggio morbido. Vel 2 con la farfalla per 1-2 minuti o comunque finchè non si è ben montato. Servite immediatamente le crostatine guarnendole con ciuffi della spuma ottenuta e fiocchetti di erba cipollina o, in alternativa, fatele cuocere un po' meno, tiratele fuori dal forno e riscaldatele qualche momento prima di servirle, avendo però cura di conservare la spuma in frigo.

Suggerimenti Vorwerk: Tritare le zucchine per pochi sec. altrimenti espellono troppa acqua. Oppure, con lame in mov. vel. 6 inserire le zucchine. Poi mettere la farfalla e proseguire come da ricetta. Con il taleggio il pepe e la noce moscata abbiamo aggiunto un uovo. In forno almeno 20 min.

Miniquiche al salmone

Tempo di Preparazione: 5+20

Ingredienti: pasta sfoglia (ricetta base), 125gr salmone affumicato, 100gr formaggio cremoso, 60gr panna, 2 uova.

Descrizione: ricavare dei dischetti di pasta sfoglia e metterli in stampini appositi unti con il burro. Sminuzzate il salmone ponendo ogni pezzettino in una quiche. Nel frattempo ponete tutti gli altri ingredienti nel boccale con la farfalla. 45 sec.vel.2. Versare il composto sopra i pezzetti di salmone. Infornare per 20 minuti finchè le quiche non saranno gonfie e dorate. I ripieni riportati sono per circa 25 quiche.

Suggerimenti Vorwerk: La vel. 3 e meglio, almeno per 1 minuto. In forno a 180° per 20 min.

mousse di prosciutto cotto

Tempo di Preparazione: veloce

Ingredienti: 250 gr di prosciutto cotto, 250 gr di ricotta fresca, 2 cucchiai di pinoli, 1/2

misurino di panna o latte, 1/2 misurino di parmigiano grattuggiato, 1/4 di misurino (o più secondo i vostri gusti) di Brandy, sale e pepe.

Descrizione:

Frullare i pinoli a vel 4 per pochi secondi. Con le lame in movimento a vel 4-5 tritare il prosciutto, spostare fino a vel 9 per 30" circa (controllare a occhio se occorre qualche altro secondo). Aggiungere tutto il resto e amalgamare 1' a vel. 3 e 30" a vel 7. Foderare uno stampo con carta d'alluminio e tenere in frigor diverse ore. E' ottima decisamente più magra di quella con burro e mascarpone.

Suggerimenti Vorwerk:

E' decisamente più leggera.

panzerrotti

Tempo di Preparazione: xxx

Ingredienti:

gr 500 di farina, gr. 15 di margarina, una patata medio-piccola, gr 150 di latte, 1/2 lievito, gr. 10 di sale, salsa di pomodoro, mozzarella

Descrizione:

Mondare la patata, tagliarla a fette e metterla nel boccale, aggiungere il latte, 15 min. 100° vel. 1. Omogenizzare il tutto 10 sec. vel. turbo. Attedere (circa un 15 min.) che il composto sia tiepiuccio. Aggiungere il lievito e la margarina, 5 sec. vel. 5. Aggiungere la farina e il sale, 1 min. vel. 6 (spatolando), 1 min e 30 sec. vel. spiga. Far lievitare la pasta per circa un ora, dopo di che formare delle piccole palline stenderle col mattarello (come piccole pizzette) metterci al centro un po' di sugo, e mozzarella, chiuderli a mezza luna e friggerli in abbondante olio.

Suggerimenti Vorwerk:

Squisiti. Aspettare che il latte sia tiepido e poi omogeneizzare.

Pate' di melanzana

Tempo di Preparazione: xxx

Ingredienti: 1 melanzana ovale da circa 500 gr. - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 cucchiai di panna densa (o 40 gr. di ricotta) - 2 spicchi aglio - 30 gr. olio oliva - 1 cucchiaino di dado vegetale -sale - pepe - peperoncino a piacere

Descrizione: Sbucciare la melanzana e tagliarla a cubetti, metterla nello scolapasta con sale grosso per circa 1 ora. Trascorso il termine inserire nel boccale l'olio e aglio a pezzetti: 10 min. 95° vel.1.Nel frattempo, risciacquare sotto acqua corrente e spremere leggermente i cubetti. Togliere l'aglio (a chi piace, lasciatelo pure) e inserire i cubetti di melanzana e 3 cucchiai di acqua con 1 cucchiaino di dado vegetale, sale, pepe e, se piace, un pizzico di peperoncino in polvere: 15 min. 100° vel.1. Aspettare che intiepidisca un po' e poi inserire prezzemolo e panna (o ricotta): 1 min. circa da vel.1 a vel.5/6. Gustare a temperatura ambiente su crostini di pan-carrè tostati. Si conserva in frigo coperto da pellicola trasparente anche per due, max tre giorni. Buon appetito!

Suggerimenti Vorwerk: Praticamente l’olio a 95° , se abbiamo ben capito, assorbe tutto il profumo dell’aglio senza farlo troppo soffriggere. Se è così complimenti. La Ricetta va bene è una buona variante per crostini.